

### План работы бракеражной комиссии в 2022 – 2023 учебном году

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №12» организована по следующим направлениям:

#### Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Контролирует:

- органолептические свойства приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- полноту вложения продуктов при приготовлении;
- соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверяет:

- наличие контрольного блюда и суточных проб.

#### Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима;
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Отчёт на общем собрании родителей	1 раз в год	Председатель комиссии